REVUE DE VITICULTURE

L'ORIGINE EGYPTIENNE DES CHASSELAS

Nous avons jadis commis dans cette Revue, au temps où nous poursuivions, dans nos collections de Pontaillier-sur-Saône (Côte-d'Or), disparues pendant la guerre, l'étude particulière des cépages précoces (1), un article sur l'origine des plus connus et répandus d'entre eux, les *Chasselas !* (2).

Conformément aux apparences géographiques, nous croyions trouver cette origine dans la région où la race des Chasselas est la plus généralement cultivée pour la bouche et surtout pour le pressoir, la *Suisse Romande*. Sous le nom générique de *Fendants*, elle y constitue depuis des siècles la base de l'encépagement des vignobles et diminue graduellement en importance dans ceux de la Savoie et du Jura à mesure qu'on s'éloigne de son foyer probable. La localité bourguignonne de *Chasselas* (Saône-et-Loire), sous le nom de laquelle cette race d'élite s'est répandue en France presque exclusivement comme raisin de table, est cependant à proximité de ces derniers vignobles. Il est donc à présumer qu'elle en est venue, propagée par des soldats fixés en bon nombre dans la région de Paris, à Fontainebleau et environs, quand, à partir de 1519, les Suisses ont servi habituellement dans l'armée française jusqu'en 1830.

Mais d'où les Fendants ou Chasselas ont-ils eux-mêmes été apportés en Suisse ? Un fait important et inattendu vient de nous être révélé qui nous porte à renoncer à l'hypothèse d'une race autochtone et même européenne, pour nous rallier plutôt à celle d'une importation très ancienne par des soldats ou colons romains qui se sont graduellement établis dans l'Helvétie après sa conquête par Jules César.

Ce fait est sa découverte comme cépage prédominant et presque exclusif dans une *oasis égyptienne* réputée depuis la plus lointaine antiquité pharaonique pour sa production de fruits, surtout figues, oranges et raisins, l'actuelle moudirieh (Province) du *Fayoum*, à l'ouest du Nil et à 80 km. environ au S.-O. du Caire. Bien qu'elle soit surtout irriguée par des canaux dérivés du Nil, Ibrahimieh et Bahr Youssef, c'est la seule contrée cultivée d'Egypte qui possède des sources et des collines, voire un lac, jadis plus étendu et dont le

(1) Notes d'*Ampélographie expérimentale*, parues dans la Revue de 1905 à 1909.
(2) Table de la Revue, année 1906.

fond est à 43 m. au-dessous du niveau de la mer, le Birket *Karoun*. C'est l'ancien *Nome Arsinoïtique* des Grecs, qui avaient fondé à l'époque alexandrine plusieurs colonies sur les bords de son lac, jadis plus étendu, le *Meris* d'Hérodote. Aussi, Athénée, Strabon et Pline vantent-ils ses vignobles et ses vins réputés à l'égal de ceux de Memphis, de Coptes (Haute Egypte) et de la région Maréotique, celle-ci autour du lac Mariout au S.-O. d'Alexandrie, jadis très cultivée et aujourd'hui retournée au désert, mais dont Virgile lui-même (Géorgiques, II, 90) célébrait les grappes, de couleur *blanche*, et le vin doux et délicat.

Fig. 5.623. — Un cellier de la 3e dynastie (3.900 avant Jésus-Christ) retrouvé dans les fouilles sous la pyramide à degrés du Roi Zozer à Sakkarab, en 1925.

(Cliché Ph. Lauer)

Dès la première année où nous fûmes appelé en Egypte pour diriger notre Lycée français du Caire (1925-1926), nous avions bien aperçu dans le jardinet de notre ancien Lycée, rue Mazloum Pacha, une grande souche de vigne qui grimpait sur notre façade et dont les feuilles et le bourgeonnement bronzé présentaient une forte ressemblance avec ceux des Chasselas. Celle-ci fut corroborée par la véraison très précoce des grappes blanches de cette variété, que les moineaux du Caire pillaient déjà à notre départ habituel en vacances, autour du 25 juin. Mais nous croyions alors à un simple apport de cette variété d'Europe.

Cette impression première fut très troublée quand en 1929, installés dans la propriété acquise de Mahmoud bey Khalil par la Mission laïque française pour la construction, qui commençait alors, de notre grand lycée français actuel, nous pûmes voir à la même époque de juin quelques souches de la pergola qui

subsistait encore entre deux des anciens bâtiments, donner les mêmes fruits en véraison, mais cette fois avec adjonction d'une autre à raisins *noirs* qui présentait exactement les mêmes caractères de Chasselas (1).

Or, nous ne possédons pas en Europe le véritable Chasselas *noir*. Tout ce que nous avons pu observer dans les collections sous ce nom était toujours un autre cépage assez différent et plus tardif, de la famille des Peloursins ou Durifs dauphinois et surtout son type jurassien, le plus beau, le *Gros Noir du Jura*.

Là-dessus un de nos élèves coptes originaire du Fayoum nous ayant dit que ce raisin était celui de son pays, nous lui demandâmes l'année suivante de nous

FIG. 5.624. — Vignoble à Ibchawaï (Fayoum).

(Cliché Hug)

expédier pour le 20 juin des échantillons avec feuilles et fruits des diverses variétés qu'il cultivait.

Nous fûmes donc moins étonné alors de découvrir dans toutes ces variétés blanches ou noires alors en pleine véraison, les unes à graines ellipsoïdes, les autres nettement ovoïdes, toujours et rien que des Chasselas, tous pourvus de la *saveur* caractéristique de cette race. Mais sous ce climat, leur peau mince est trop fine pour permettre de les exporter plus loin que le Caire, où ils apparaissent les premiers sur le marché, dans la seconde quinzaine de juin.

Un détail ampélographique qui nous avait déjà frappé autrefois quand nous étudiions pour l'*Ampélographie* Viala et Vermorel les variétés spéciales aux hautes vallées alpestres, petits mondes jadis à économie rurale en cycle fermé

(1) Des boutures des deux variétés blanche et noire expédiées à notre ami le Dr Coray, propriétaire des Collections du Jas de Bouffan, à Aix-en-Provence, ont pu être greffées sur vieilles souches pour vérification locale.

par suite de leur isolement géographique (1), nous apparut de même à la dégustation de nos Chasselas du Fayoum, pays non moins original et isolé. C'est la disparition graduelle du nombre des pépins. La majorité des graines n'en avaient plus qu'un au lieu de deux et un dixième environ plus du tout. C'est avec la présence de la variété noire et de sous-types très variés le signe d'une très longue évolution locale et presque de dégénérescence qui, pour le Fayoum en particulier, remonte sûrement à l'antiquité la plus reculée.

Les *Fayoumis* constituent en effet la seule race de vignes répandue dans cette province où elle est cultivée en berceaux plats d'environ 1 m. à 1 m. 40 de

Fig. 5625. — Scène de vendanges et de vinification peinte dans la tombe de Nukhst à Thèbes (Haute-Égypte), (XVIII[e] dynastie, vers 1500 avant Jésus-Christ).

hauteur constitués là par des demi-troncs de palmiers dressés sur lesquels les palmes sont attachées pour supporter les longues pousses du pied central, placé au centre de chaque carré. Ce dispositif, que nous avions déjà observé pour la première fois en Haute Égypte à son extrême Sud, dans l'île Kitchener à Assouan, paraît se partager la conduite des vignes avec la haute *pergola* en bambous ou traverses en bois, de 2 à 3 mètres de hauteur. Chose curieuse, il est le même que nous avions observé dans la vallée du Rhin aux environs de *Spire* sous le nom de *Kammerbau* (chambre à vigne). Y aurait-il été importé par quelque légion romaine recrutée en Egypte, dont les inscriptions recueillies çà et là attestent l'emploi ?

Quoi qu'il en soit, quand on réfléchit à l'antiquité et à la persistance des traditions culturales en Egypte, l'antiquité de la viticulture de ces régions ne

(1) V. in Rev. de Vitic., année 1903, notes Etudes sur les Vignobles du Léman, du Valais et du Val d'Aoste et dans l'Ampélographie, surtout nos Monographies des *Orions* Valdôtains.

(2) Le raisin figuré dans la scène de vendanges de la célèbre tombe de Nukhst, à El Gournah (Thèbes) est *noir*. Il ne s'agit probablement pas d'un Fayoumi, mais plutôt d'une autre variété, plus tardive, que son nom actuel de *Baladi* (el Beled, pays) signale encore comme très ancienne et véritable *raisin du pays*. La Haute Egypte possède aussi une variété *rouge très* tardive qui ne mûrit qu'en octobre-novembre et possède une peau plus épaisse, le *Hadidi*, à rapprocher peut-être de certaines des variétés kabyles décrites dans l'Ampélographie générale.

fait pas de doute. Elle n'y a sûrement jamais disparu, même par la conquête musulmane, car celle-ci n'a jamais proscrit la consommation des raisins de table, mais seulement la fabrication du vin. Encore se conserva-t-elle chez les chrétiens *coptes*, restés assez nombreux en Haute Egypte (plus d'un million aujourd'hui), et surtout pour leurs usages liturgiques.

Aussi l'identité des Fayoumis et des Chasselas nous paraissant indubitable, cette race célèbre la plus répandue dans le monde entier se révèle aussi comme la plus antique de toutes.

Adrien Berget.

LA CRISE VITICOLE ET LA SURPRODUCTION

Trop de vignes sont plantées peut-être — du côté de la grande propriété c'est certain.

Trop de vin est jeté sur le marché — à qui la faute ? n'en mettons pas autant à la vente — c'est aussi facile à faire qu'à dire : il faut vouloir.

La consommation en tout cas ne s'en plaint pas ; cependant, il faut au viticulteur la possibilité de vivre ; j'entends par ces temps de main-d'œuvre, de produits et d'instruments très chers, de ne pas risquer de cultiver à perte.

L'abondance des récoltes en caves nécessite l'abondance de consommateurs ; si ceux-ci font tant soit peu défaut, il faut en créer de nouveaux et s'astreindre à les conserver en leur fournissant toujours du bon vin au prix le plus réduit ; il faut enfin se résoudre à se défaire coûte que coûte des stocks, sans déprécier pour cela le prix des marchandises à la vente.

Avons-nous conscience d'avoir fait jusqu'ici un grand effort pour prévenir les conséquences d'une surproduction que nous pouvions envisager et qui nous a conduits si maladroitement à la période déficitaire actuelle ? — Non ; nous avons perdu notre temps à nous jalouser, à nous critiquer de régions à régions, de voisins à voisins.

L'Etat semble n'avoir jamais été aussi disposé à notre égard — pour légaliser nos accords, s'ils ne sont pas trop en opposition avec les intérêts des productions agricoles similaires et des consommateurs, pour nous aider à trouver des débouchés extérieurs, nous faciliter nos transports, nous soulager même, équitablement, d'impôts divers si cela est indispensable.

De récentes lois, élaborées à notre intention, doivent éloigner du marché passablement de vins défectueux et des vins de concurrents étrangers.

L'achat par l'Etat de 250 millions d'alcool, jusqu'en fin 1930, comme mesure momentanée, pourra débarrasser le marché d'ici là de 3 à 4 millions d'hectolitres de vin.

Mais du train dont marche la consommation, les dix grands millions d'hectolitres que nous avons récoltés ou conservés en supplément en octobre 1929, se retrouveront encore, en partie, en stock à la vendange prochaine, si nous ne trouvons pas un moyen radical et rapide de nous en débarrasser.

Ne restons donc pas dans l'abîme où béatement nous paraissons nous complaire, n'attendons pas que le ciel nous gratifie d'une très mauvaise récolte nationale pendant que chacun chez soi s'ingénie, se multiplie pour la conserver excellente.

Le blocage annuel du quart de la récolte, par le simple jeu des pièces de régie, décidé immédiatement pour la récolte prochaine, serait un expédient effectif pour nous débarrasser, au moins par la distillation, d'un stock de vin devant rester trop important, ce que la déclaration contrôlée des producteurs apprendra.

La partie bloquée serait diminuée ou maintenue d'après les existences de façon à pouvoir satisfaire largement les besoins de la consommation.

Le blocage serait calculé d'après l'alcool de vin récolté, ce dernier étant considéré comme ayant un titre alcoolique de 10° en Algérie, de 9° dans le Midi et 8° dans le Centre ; tout viticulteur lésé conservant le droit de faire contrôler, en vue d'une réduction, le titre de ses vins.

L'achat par l'Etat de 250 millions d'alcool pourrait devenir une mesure constante, annuelle, obligeant tous les producteurs à lui vendre tout l'alcool tiré des sous-produits, marcs, lies, surpressages ; quantité d'alcool qui n'est pas inférieure au onzième de l'alcool contenu dans le vin de goutte.

Se basant sur les vins titrant Algérie 10°, Midi 9° et Centre 8°, les vignerons devraient vendre ainsi, obligatoirement à l'Etat, ceux d'Algérie 0 l. 909, ceux du Midi 0 l. 818 et ceux du Centre 0 l. 727 d'alcool par hectolitre de vins déclarés.

Cette loi trouverait peut-être son application, également chez les producteurs de cidre.

L'Etat possesseur de ces alcools pourrait, après leur rectification, les vendre aux viticulteurs des régions autorisées à remonter le degré de leurs petits vins aux lieu et place du sucre de betterave.

Enfin pour rester logique, nous admettrions que le degré des vins dits de coupage ne devrait pas être inférieur à 10° en Algérie, à 9° dans le Midi et à 8° dans le Centre.

Tout vigneron qui approche le secret des possibilités du métier peut se faire une idée des heureuses conséquences de toutes ces mesures pour le palais des consommateurs.

Mais encore, devant le développement considérable de la production viticole, un gros effort à faire devient indispensable pour développer nos débouchés où que ce soit ; modifier nos accords douaniers, convaincre, rançonner si nécessaire toutes les oppositions ; subventionner à l'étranger les maisons de vente des vins courants et vins fins, de production française ; créer si besoin est des coopératives de vente partout où nécessaires ; enfin assurer l'écoulement le plus grand de nos récoltes aux prix les plus équitables aussi bien pour le consommateur que pour le producteur.

Grand effort moral et surtout pécuniaire qui ne peut être à la charge que des viticulteurs, de tous les viticulteurs sans exception, et plus spécialement de

ceux qui produisent le plus et qui sont par conséquent les plus grands responsables des surproductions.

Il nous faut des avocats, de grands plaideurs, de grands administrateurs, des employés, des chimistes émérites, tous très largement rétribués, pour soutenir nos intérêts. — Il est pitoyable de constater que pour une affaire commerciale aussi importante que la nôtre, nous en soyons encore à quémander presque une aumône de quelques intéressés pour permettre à nos excellents et dévoués dirigeants agricoles d'aller sacrifier leur temps et leur santé à défendre notre cause ; leurs lassants déplacements, leurs épuisantes démarches — qui ont une limite — devraient être au moins gratifiés en même temps que de nos grandes et sincères félicitations, des plus grandes satisfactions matérielles d'existence. — Nos représentants viticoles n'étant pas nécessairement dotés de grasses fortunes mises à notre disposition.

Ce grand effort pécuniaire ne peut être réalisable qu'avec le produit d'une taxe obligatoire pour chaque hectolitre de vin déclaré et variable suivant un taux progressif fixé par un barème établi d'après chaque importance de récolte individuelle — taxe de l'ordre, par exemple, de 1 centime par hectolitre avec progression de 1 centime par centaine d'hectolitres — imposable à partir d'une récolte de cent hectolitres déclarés.

Cela représente comme taxe par hectolitre de :

1 centime pour une récole de 100 hect.; 10 centimes pour 1.000 hect.; 1 fr. pour 10.000 hect.; 10 francs pour 100.000 hectolitres.

A ce compte, l'Algérie seulement encaisserait en une année de production courante une quinzaine de millions ; taxe prélevée et mise en réserve par le Trésor pour les besoins seuls de la viticulture nationale.

Il n'y a plus à tergiverser, viticulteurs français ou algériens, si nous voulons conserver la liberté dans nos cultures, grands et petits, il faut prendre, à ces divers sujets et sans tarder, une décision pour essayer de nous tirer le moins mal possible d'affaire.

Dans le cas contraire, le laisser-faire, qui pourrait peut-être satisfaire quelques-uns d'entre nous, n'amènerait en années déficitaires que des déboires chez le plus grand nombre des nôtres et comme conséquences des relations irritantes et dangereuses entre grands et petits vignerons — car, ne l'oublions pas, la grande propriété est la plus grande responsable dans une surproduction ; les statistiques tirées des déclarations de récoltes donnent à ce sujet des chiffres irréfutables ; en Algérie seulement, à cinq ans d'intervalle, un même volume de vin a été produit par :

En 1924 : propriétés, grandes, 1 d. 16/65.000 ; moyennes grandes, 4 d. moyennes petites, 17 1/5.000 ; petites, 123 (—1.000).

En 1928 : propriétés, grandes, 1 23/90.000 ; moyennes grandes, 4 5/23.000 ; moyennes petites, 17 1/5.000 ; petites, 122 (—1.000).

En face d'une augmentation inquiétante de la production pendant que la consommation reste faible, seuls les gros producteurs, disposant de capitaux importants, peuvent essayer d'arriver à accroître suffisamment les débouchés et équilibrer peut-être le marché, enfin prévenir d'orageuses discussions.

La misère est mauvaise conseillère et le nombre fait loi !

Prenons garde que l'on arrive à restreindre nos libertés et tous progrès dans le domaine agricole et que l'on décide soit :

— La taxation des plantations nouvelles suivant un taux progressif avec l'importance des domaines ;

— La suspension des plantations pendant une certaine période, pour le bonheur des grands planteurs satisfaits et dans l'intérêt des pépiniéristes qui réaliseraient, dans un court délai (par dédommagement) les bénéfices de plusieurs années.

En fin de compte, on pourrait aussi bien conclure par, soit :

— La limitation des plantations en commençant par les grands domaines ;

— L'arrachage des vignes en commençant également par les domaines surchargés.

P. P.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1932 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — A la Société départementale d'agriculture de l'Hérault : Vœux divers. — Syndicat des Producteurs de vins mousseux méthode champenoise. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1932. — Le tableau ci-joint reproduit les chiffres indiqués dans notre précédent numéro, d'après le *Journal officiel* du 15 mars 1932 :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
1. Octobre.....	7.148.522	6.392.297	4.236.435	4 279.522	13 705 383	14.814.249
2. Novembre...	4.820 171	4.379 443	4.334 620	4.155 795	13 435.361	14 908.149
3. Décembre...	3.964.215	3.364.818	3.840.808	3.840.808	13.504.807	14.489 299
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
4. Janvier.....	4.076 831	3 443.345	4.095 324	3.919.668	13.174.992	14.459.215
5. Février.....	3.881.371	3.106 521	3.894.959	3.538.919	13.201.605	14,211.598
Totaux....	23.891.110	20.686 430	20.488.882	19.734 712	13.201 605	14.211.598

Les sorties, inférieures à celles de janvier (mais il s'agit du mois le plus

court de l'année), sont nettement supérieures à celles de février 1931 (de plus de 700.000 hectolitres). Au total, les cinq mois de l'exercice en cours l'emportent sur les cinq mois correspondants de l'exercice précédent de 3 millions 200.000 hectolitres.

La consommation taxée marque un avantage de 360.000 hectolitres sur celle de février 1931. Au total, l'excédent pour la campagne en cours n'est que de 750.000 hectolitres, ce qui est beaucoup trop peu, étant données les possibilités. On sait les causes de cette trop faible augmentation de la consommation : chômage, crise générale, etc.

Les stocks du commerce sont à peu près au même point qu'à fin janvier. Ils sont inférieurs de 1 million d'hectolitres à ce qu'ils étaient à fin février 1931.

La situation générale du marché est inchangée : achats au compte-goutte, qui ne peuvent déterminer la hausse. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Enfin nous avons une température normale pour le mois de mars. Du vent, du soleil chaud, quelques averses et même une pluie persistante pendant plusieurs jours, ce qui n'a pas fait de mal au terrain qui est maintenant largement imbibé d'eau. Les vignes qui sont taillées et fumées se trouveront bien de la pluie bienfaisante de ce mois.

Après cette chute d'eau, si nous avons des journées de soleil chaud, la végétation qui commence bien à partir va se développer à vue d'œil. La sève montera abondante dans les végétaux. Si on greffe la vigne en fente sur place à ce moment, il faudra plus que jamais décapiter les sujets à greffer, quelques jours avant l'opération du greffage, si l'on ne veut pas constater beaucoup de manquants ou de mauvaises soudures par suite de l'abondance de sève.

Après les pluies et le départ brusque de la végétation en retard cette année, il vaudrait mieux attendre le mois d'avril pour greffer. Dans les vieilles vignes où l'on n'a à remplacer que les manquants, on doit greffer au moment où les travaux de culture facilitent cette opération.

Ainsi, lorsqu'une vigne est taillée, labourée, déchaussée pour recevoir une fumure, il y a intérêt à greffer pendant que les ceps sont à découvert et la veille de la fumure. On n'a pas ainsi à découvrir les pieds pour effectuer le greffage. De plus, on ne piétine pas le terrain remué. Au prix où est la main-d'œuvre et en raison de la mévente, on ne doit pas négliger les plus petites économies dans l'exploitation agricole.

On fera bien de cesser les plantations dès maintenant, dans le Midi, si nous n'avons pas un printemps pluvieux. Et si comme d'habitude dans notre région l'été était sec, les plants racinés de vignes, ou de tous autres arbres fruitiers dépériraient par les grandes chaleurs. En règle générale, dans toute la région méridionale, il faut faire les plantations de bonne heure. Et avoir terminé en février au plus tard.

Les racines des plants mis en place au commencement de l'hiver prennent contact avec la terre et se développent rapidement, dès que les beaux jours de mars arrivent. Le développement des radicelles permet à ces végétaux mis en terre de bonne heure de supporter plus facilement les chaleurs et la sécheresse de l'été.

La taille de la vigne doit être terminée dans notre région, ainsi que celle des arbres fruitiers et des rosiers dans les jardins. C'est au contraire le vrai moment de tailler les oliviers. Ceux qui sont noirs de la fumagine doivent être taillés sévèrement et même rabattus si la fumagine est trop prononcée.

Ensuite, les traiter comme nous l'avons indiqué dans une de nos dernières communications.

Aujourd'hui, presque tous les viticulteurs ont organisé un jardin potager à proximité de leur ferme ou de leur habitation. Si ce jardin n'existe pas, on a intérêt de l'organiser en sacrifiant un certain nombre de pieds de vigne. Au prix où sont les légumes, le jardin potager avec quelques arbres fruitiers rapportera beaucoup plus que la vigne.

On donne à mi-fruit ce jardin à son Payre, à son Ramonet, ou à un mem-

bre du personnel d'exploitation, ce qui enlève tout souci au propriétaire du domaine.

En ce moment, nous voyons acheter dans les marchés vinicoles et agricoles beaucoup de plants de fraisiers. Il est préférable dans notre région de planter les fraisiers en automne et non au printemps. Si on plante en automne, on peut récolter la même année ; mais il faut avoir soin pendant l'hiver de pailler les jeunes plants de fraisiers pour les protéger des gelées. Ce mois de mars, il faut piocher légèrement avec un petit outil à trois pointes. Puis apporter de l'engrais assimilable en avril. Si on remarque de la brunissure, il faut sulfater les fraisiers.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles continuent à se ressembler par leur calme dans les transactions. Le commerce local n'achète plus à son compte, et les maisons des centres de consommation ne s'alimentent qu'au fur et à mesure de leurs besoins. Elles savent que malgré le blocage et la distillation on aura du vin jusqu'à la récolte. Pourquoi immobiliser des capitaux et s'exposer quelquefois à avoir des avaries aux vins pendant l'été ? disent-ils.

Ce qui occasionnait souvent la hausse, c'était la spéculation qui ne se pratique plus.

Ainsi que nous le disions dans nos précédentes communications, nous pourrions avoir une légère hausse d'ici aux élections législatives, si les pouvoirs publics faisaient faire quelques achats à des prix supérieurs aux cours pratiqués, afin de sauver quelques députés sortants des régions viticoles. La camaraderie est si puissante au Parlement, qu'on sait faire taire l'esprit de parti, lorsqu'il s'agit de sauver un collègue. Tous les députés se tutoient d'ailleurs, à quelques exceptions près.

Dans nos derniers marchés vinicoles, les cours sont restés comme précédemment dans les prix de 75 à 110 fr. l'hecto pour des vins de 8 à 11°, suivant qualité et couleur. Dans le port de Sète, les vins d'Espagne n'arrivent plus et les vins d'Algérie sont cotés 10 fr. 50 à 11 fr. 50 pour les vins rouges, rosés ou blancs ordinaires. Et 11 fr. 50 à 12 fr. 50 pour les qualités supérieures. Ces prix s'entendent quai Sète tous frais payés, dans les fûts des acheteurs. Paiement comptant.

Les mutés tous cépages se paient 12 à 13 fr. le degré. Ce sont des vins pour le commerce des apéritifs. Les wagons-réservoirs se louent de 1 fr. 25 à 2 fr. l'hecto-voyage. Il y a un peu plus de mouvement pour ces locations, ce qui indique que les retiraisons s'effectuent régulièrement.

La vente des plants racinés de vignes touche à sa fin. On voit sur les marchés, tout le rebut qui avait été laissé de côté. Il n'y a pas maintenant affluence d'acheteurs. Pour deux raisons : 1° parce que la saison des plantations est avancée ; 2° parce que les racinés sont excessivement chers, 60 fr. le cent, et qu'ils ne sont pas jolis en ce moment. Pourtant, il y a des pépiniéristes qui escomptant encore une hausse de la marchandise, avaient gardé des stocks qu'ils ne vendront probablement pas. En raison de la crise actuelle, le prix de 600 fr. le mille pour des racinés est exagéré.

On bataille toujours et de plus belle au sujet du statut de la viticulture et des lois et décrets dont la multiplicité et l'obscurité mettent dans l'embarras l'administration des contributions indirectes et les viticulteurs. Des circulaires du directeur général des contributions indirectes et des directeurs départementaux essaient bien de clarifier les textes des lois qu'on ne sait pas faire simples. Mais ces circulaires, parfois très longues, sont aussi obscures que les lois et décrets.

En ce moment, le Sénat s'occupe du problème complexe des alcools et des carburants. Et la discussion n'est pas d'une clarté parfaite.

On veut encore créer un organisme nouveau pour les carburants. Ces organismes d'Etat trop nombreux sont souvent organisés pour caser des créatures ou servir de tremplin à quelques personnalités. Ils coûtent très cher aux contribuables et aux viticulteurs en particulier.

L'initiative personnelle disparaîtra bientôt au détriment de tous, pour faire

place à l'*Etatisme*. Organisation rêvée par un parti politique, au service duquel travaillent des politiciens qu'on a eu le tort de mettre à la tête du mouvement dit de défense viticole.

Le Comité International du Vin vient aussi de réunir à Paris un assez grand nombre de délégués de diverses nations qui sont venus faire un voyage d'agrément en France, aux frais des contribuables de leurs pays respectifs. L'année prochaine, la réunion se tiendra à Berlin, à Rome ou à Madrid. On a beaucoup parlé. On a fait du tam tam sur les journaux pour endormir les gogos. Et l'on a surtout banqueté. Après quoi, on a émis un certain nombre de vœux platoniques qui se sont envolés, comme s'est envolée la vapeur des vins généreux bus dans les banquets, et la fumée des cigares de luxe.

On continue à critiquer la création de l'Office national de propagande pour le vin qui va avoir un budget alimenté par les viticulteurs. Là aussi, il y aura des emplois pour de nouveaux fonctionnaires.

On revient enfin sur la fameuse loi du 4 juillet dernier inspirée par le président de la Commission des Boissons de la Chambre.

Dans sa séance du 29 février dernier, la Chambre des députés a adopté à l'unanimité une proposition de M. Gellié tendant à modifier l'art. 13 de la loi du 4 juillet sur la viticulture, afin que le titre alcoolique du vin soit dosé au moyen du Malligand, comme autrefois. On n'aura plus à réduire de deux dixièmes. On pourrait bien modifier d'autres articles avant la récolte prochaine. — E. F.

A la Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault : Vœux divers. — Après lecture de l'étude de M. Palazy, son président, la Société départementale d'agriculture de l'Hérault considère que le Mildiou doit être reconnu comme un sinistre pour la viticulture.

L'application de la loi du 19 avril 1930, à l'occasion des prestations d'alcool, imposées à une catégorie de viticulteurs, a permis pour la première fois de poser cette question.

En effet, l'article 6 du décret du 20 juin admettait que l'administration pourrait exonérer des prestations les viticulteurs gravement sinistrés. Ceux atteints par le Mildiou en 1930, invoquèrent le bénéfice de cette disposition. Mais l'administration n'admit pas le Mildiou en tant que sinistre. Elle paraît depuis avoir modifié son opinion.

Or, le législateur en l'article 7, paragraphe 7, n'admet limitativement comme cause de diminution ou de perte de récolte que la grêle, la gelée ou l'ouragan, en vue de l'exonération du blocage. Le Mildiou est pourtant bien une calamité à l'égard de la grêle et de la gelée. C'est un sinistre qui cause une perte, un dommage. Le Mildiou est une maladie cryptogamique qui affecte l'état physiologique de la souche, souvent plus gravement que la grêle ou la gelée.

Il est dû à des causes imprévisibles d'humidité, occasionnée par des pluies, de l'eau mouillante (rosée, brouillards) qu'on ne peut éviter. Il n'y a pas de remède curatif contre le Mildiou. Le traitement au sulfate de cuivre n'est pas préventif d'une façon absolue.

Une invasion de Mildiou diminue et détruit souvent la récolte d'une région, d'un département, de plusieurs départements de la France entière en de très fortes proportions. Il compromet quelquefois la récolte de l'année suivante. Le Mildiou est toujours un sinistre, il revêt souvent le caractère d'un véritable désastre. Tandis qu'une grêle et une gelée n'exercent aucune influence sur les cours, une invasion de Mildiou provoque presque toujours la hausse des vins. C'est assez dire les pertes qu'il occasionne. C'est donc bien un sinistre dans toute l'acception du mot.

L'assemblée approuve cette conclusion sans opposition. M. Pommier-Layrargues estime qu'en l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, le législateur aurait dû admettre l'exonération du blocage à la suite d'une démarcation de récolte de 50 %, « pour une cause quelconque » au lieu de préciser limitativement : « la grêle, la gelée et l'ouragan ».

M. Badoc-Loyal défend la cause des viticulteurs sinistrés et remercie en leur nom la Départementale d'avoir soutenu leurs revendications.

La libre distillation, le vinage en franchise et la fixation chaque année d'un degré minimum pour les vins mis en vente. — Après un exposé de la proposition, par M. P. Degrully et une discussion approfondie à laquelle se sont livrés loyalement partisans et adversaires, l'assemblée a adopté le vœu suivant, par 44 voix contre 25.

Une motion préconisant le vinage en franchise « contrôlé » a été rejetée. Le compte rendu de la discussion paraîtra dans le prochain bulletin de la Société.

Voici le vœu adopté :

« La Société départementale d'agriculture de l'Hérault émet le vœu :

« 1° Que soit rétabli le privilège des bouilleurs de cru, comportant la libre distillation du vin et la conservation, par les viticulteurs sans prise en charge, de l'alcool produit.

« 2° Que soit autorisé le vinage en franchise à la cuve avec de l'alcool de vin.

« 3° Que soit interdite la mise en vente de vin n'ayant pas un degré minimum à fixer chaque année ».

L'auteur de cette proposition et ses partisans de plus en plus nombreux font observer que cette mesure ne s'oppose nullement à l'application de la loi rectifiée sur le statut viticole, mais doit être considérée comme son complément nécessaire et indispensable.

M. de Rodez, député, est intervenu dans la discussion pour déclarer que craignant que la libre distillation ne réunisse pas une sûre majorité au Parlement, il serait plutôt partisan personnellement, du vinage en franchise contrôlé.

La concentration des moûts et sa législation. — La conférence que devait faire M. Pasquet est renvoyée à la séance du mois prochain.

M. Nougaret est de l'avis que grâce à la concentration des moûts, il est possible de diminuer le volume d'une récolte en augmentant la qualité du vin.

Après les essais officiels de M. Pasquet, directeur de l'Office Agricole et plusieurs expériences particulières, la question paraît résolue.

Il propose le vœu suivant :

« La Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, émet le vœu que !

« 1° L'administration supprime nettement toute entrave à la fabrication et à la circulation des moûts concentrés ;

« 2° Que tout viticulteur, qui, librement, bloquera sa récolte par la concentration, soit exonéré du blocage général ;

« 3° Que tout vin chaptalisé avec du sucre de raisin soit exonéré des deux tiers des droits de circulation et ce, pour encourager la chaptalisation par le sucre de raisins et poursuivre la suppression de la chaptalisation avec du sucre de betteraves. »

(Adopté.)

Demande de prorogation de délai pour la distillation obligatoire. — Impossibilité matérielle de distiller dans les délais impartis.

La Société départementale d'agriculture de l'Hérault,

Considérant qu'aux termes de l'article 7 du décret du 22 décembre 1931, l'administration des Contributions indirectes devait indiquer à chaque viticulteur la quantité d'alcool à livrer avant le 31 mars :

Que les avis à cet effet n'ont été adressés que tout récemment vers le 20 février ; un mois à peine avant la date fixée pour la première livraison ;

Que, par suite de ce retard dû à des difficultés d'interprétation de l'application de la loi ayant motivé de multiples questions posées par les organes officiels de la Viticulture, auxquelles il n'a pas été encore répondu officiellement ;

Qu'il est donc matériellement impossible, dans un délai aussi réduit et aussi court de procéder, malgré la meilleure volonté des assujettis, aux opérations de distillations obligatoires imposées par la loi ;

Demande que la date du 31 mars pour les premières livraisons soit prorogée et reportée au 31 mai. (*Adopté à l'unanimité.*)

Augmentation du prix des alcools. — La Société départementale renouvelle sa protestation contre les prix trop bas offerts par l'administration, soit pour les alcools à fournir d'après la loi de 1930, soit pour ceux imposés par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931.

Et demande que ces prix soient majorés de deux cents francs, notamment pour les viticulteurs distillant leur propre vin.

Ces deux motions ont été votées à l'unanimité par acclamation.

L'application de la loi sur le projet de la viticulture. Projet rectificatif. — La Société départementale d'Agriculture de l'Hérault a déjà protesté contre certaines dispositions de la loi du 4 juillet 1931 sur le statut vitioole, qui n'a pas été voté selon les vœux exprimés par les Associations agricoles du Midi.

Elle déplore les décisions que son application provoque dans le monde de la production viticole dont l'union apparaît de plus en plus nécessaire.

Néanmoins elle s'est associée à la motion de l'assemblée générale des Associations et groupements agricoles du département, convoquée et tenue récemment à Montpellier, à la Chambre d'agriculture du département, indiquant qu'il convenait d'en faire cette année un essai loyal, malgré les imperfections et les erreurs qu'elle pouvait présenter.

Mais, pour l'avenir, il y a lieu de prévoir qu'elle sera rectifiée et complétée sur certains points.

A cet effet, le bureau nommera une Commission chargée d'étudier les modifications à apporter à la dite loi, et de présenter un rapport à ce sujet à la prochaine séance. (*Adopté.*)

Syndicat des Producteurs de vins mousseux méthode champenoise. — « Le Syndicat Général des Producteurs de Vins mousseux méthode champenoise » s'est réuni en assemblée générale sous la présidence de M. Vavasseur, chevalier de la Légion d'honneur, ancien député, maire de Vouvray. A cette importante manifestation, à laquelle participaient plus de cinquante adhérents producteurs de vins mousseux de toutes les régions viticoles de France, différents vœux ont été émis concernant :

L'urgence du vote de la proposition de loi Perreau-Pradier ; les clauses relatives aux vins mousseux des nouveaux traités de commerce ; le retour des droits *ad valorem* antérieurement appliqués ; la création de commissions de défense et de propagande ; l'abaissement du prix des marchandises concernant la production des vins mousseux ; l'abaissement des tarifs de chemin de fer.

L'importance de cette réunion est soulignée par le fait que le commerce des vins mousseux de méthode champenoise qui ne sont pas des produits de luxe, mais de qualité, est particulièrement touché par la crise mondiale.

Cet important syndicat dont les membres appartiennent à toutes les régions viticoles de France, estime que la propagande décidée par les pouvoirs publics doit s'exercer au bénéfice de tous les vins français, sans exception et ne point avantager telle ou telle région au préjudice de telle ou telle autre. »

Bibliographie — « *L'Ame du Vin* », par Maurice Constantin-Weyer. — Ce livre qui semble, par son titre, s'adresser de préférence aux gourmets, intéresse pourtant tout particulièrement les producteurs et les négociants, non pas qu'il ait la prétention d'être pour eux un traité, mais parce qu'aux premiers il offre des conceptions et des vues d'ensemble sur la viticulture en France, aux seconds un guide sur la qualité et la diversité des crus. C'est un ouvrage du plus grand intérêt.

Son auteur ne disserte pas en ignorant, il connaît les vins et sait les apprécier ; il indique avec discernement et précision les plats que chacun d'eux

doit accompagner pour mettre en valeur son parfum et sa qualité ; il réalise au cours de cette étude la gamme qui est le fait de tout gourmet.

Maurice Constantin-Weyer a voyagé dans toutes les régions vinicoles du Béarn au Rhin en passant par le Saumurois et les Coteaux du Rhône et c'est un cri d'admiration pour les vins de France qui est jeté à la fin de ce pèlerinage.

Ce volume sera présenté très agréablement sous une élégante couverture ; le tirage du texte très soigné est fait sur papier vélin supérieur, les bandeaux et culs de lampe illustrant ce texte sont dessinés par Paul Devaux. S'adresser pour souscrire, aux Editions Rieder, 7, place Saint-Sulpice, à Paris.

*
* *

Les Vignes en Egypte (en anglais), par Aly Sadek. Presses du Gouvernement, Le Caire, 1931. Publication du Service de l'Horticulture.

A l'époque où la plupart des grandes nations méditerranéennes productrices de vin et notamment la principale, la France avec son Afrique du Nord, se préoccupent de limiter la culture de la vigne, il en est une autre, l'Egypte, qui se propose présentement de l'étendre. Il est vrai que c'est uniquement pour la production de raisins de table dont elle importe encore bon an mal an environ 100.000 kg. d'une valeur de près de 100.000 livres.

C'est dans ce but que le Service officiel de l'Horticulture et la très active Société Royale d'Agriculture, présentement sous la présidence d'un des plus anciens Français d'Egypte, Piot-Bey, correspondant de l'Académie de Médecine, viennent d'éditer une importante brochure de 48 pages avec 38 gravures et 10 planches en couleur. Elle est rédigée par Aly Sadek Effendi, assistant égyptien de la Section horticole que dirige l'éminent W. Brown, avec une brève préface de celui-ci. C'est M. Aly Sadek qui a planté les collections de vignes de Guizeh et du Barrage, au retour d'une mission dont il avait été chargé en Californie.

Bien que la préface de M. Brown fasse mention de la Tunisie et de l'Algérie dans l'expérience qui inspire cet ouvrage, il est visible que celle de la Californie, dont l'auteur a fréquenté l'Université, est absolument prépondérante dans cette rédaction. Or, ce n'est qu'une expérience de « seconde main » qui représente l'effort d'adaptation des viticulteurs italiens, français et beaucoup rhénans immigrés dans cet Etat de l'U. S. A.

L'auteur paraît ignorer les travaux français si nombreux et importants publiés depuis le début de la campagne de reconstitution vers 1885, notamment ceux de P. Viala sur l'Adaptation et les Maladies de la Vigne et, dans le domaine de l'Ampélographie, le monument incomparable que constituent les sept volumes avec 500 planches en couleur de l'*Ampélographie Viala et Vermorel*.

L'expérience proprement égyptienne y est un peu bornée, bien que cette grand'mère de toutes les civilisations qu'est l'Egypte semble avoir été en matière de viticulture, comme en tant d'autres, sinon la première, du moins l'une des principales initiatrices du monde méditerranéen et ce, près de 4.000 ans avant la Rome impériale. On y retrouve pourtant les éléments de l'intéressante exposition de tailles diverses et l'indication des divers centres de culture (11 dans la Basse-Egypte dont celui du Fayoum et 15 en Haute-Egypte), déjà présentée en avril dernier à la belle Exposition Agricole quinquennale de l'Ile de Ghézireh.

Cette brochure est à peu près la seule qui existe aujourd'hui sur cette modeste viticulture égyptienne, reste de celle dont les Athénée, Strabon et Pline glorifiaient jadis les vins aujourd'hui disparus. Mais comme l'effondrement des prix du coton, la culture fondamentale de l'Egypte, oblige celle-ci à chercher d'autres sources de revenu, il y a lieu de ne pas perdre de vue la possibilité limitée de renaissance de la culture de la vigne aux lieux mêmes où elle prospérait sous les Pharaons et les Ptolémées. — A. Berget.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 115 à 125 francs ; 9°, 130 à 140 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; Corbières 11°, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves superieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 a 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 10 fr. 50 à » fr. ». Distillerie, 7 fr. » à » fr. ».

MIDI — *Nimes* (*21 mars 1932*). — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. » ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 720 fr. à 730 fr. ; trois-six de marc 86°, de 675 à 685 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 665 à 675 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*22 mars*). — Vins rouges, 8 à 10°, de 78 à 110 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, 730 fr. Marc 52°, 680 fr. Esprit de marc à 86°, 690 à 700 fr. Pour le reste pas d'affaires.

Béziers (*21 mars*). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (*20 mars*). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*20 mars*). — Vins de 9 fr. 25 à 10 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (*19 mars*). — De 9 fr. 25 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (*17 mars*). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 320 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 167 fr. à » fr. »; orges, 80 fr. à 85 fr.; escourgeons, 84 fr. à 87 fr.; maïs, 75 fr. » à 80 fr. »; seigle, 93 fr. » à 95 fr. »; sarrasin, 104 fr. à 110 fr.; avoines, 92 fr. à 107 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 63 fr. 60 à 63 fr. 85. Buenos-Ayres, 42 fr. 53 à 44 fr. 47. Chicago, 51 fr. 27 à 57 fr. 56. — Sons, 55 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 44 à 50 fr.; remoulages, de 65 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 120 fr.; sterling, 90 à 100 fr.; Rosa, 120 à 125 fr.; Nouvelle d'Algérie, 180 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 725 fr.; Féveroles, de 83 à 110 fr.; luzerne, de 550 à 850 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 215 fr. » à » fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. ». Veaux 6 fr. » à 16 fr. ». — Moutons. 8 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 9 fr. 70. — Longe, de 10 fr. » à 14 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux,** 31 fr. — Chaux blutée, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (arsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Mandarines d'Algérie, 580 à 800 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 550 à 700 fr. Poires communes, 150 à 350 fr. Poires de choix, 800 à 1 400 fr. — Raisin Thomery, 34 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 320 à 410 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Pois verts, de 525 à 620 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.300 à 1.600 fr. — Artichauts Alger, 150 à 240 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 125 à 600 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 300 fr. — Laitues du Midi, 50 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.